

111 年全國語文競賽原住民族語朗讀 【茂林魯凱語】 國小學生組 編號 4 號

maragi nga kueneta ku akangkanata

mumu ka lesélinga(lalilinga), ucingele mumu ku tévlake mwa si  
sépegisu mu na pethé dra tibava? tumanedra sikiulane si lakecingé. makasi  
ikini bicingi kibava ka amani ku tmanata sakikéta ka ang Dradrikai.  
makicingé kini. iku yienela ka takthadra tepakdrarua si iké makcingé na ku  
tulunédra viene, ku tilalédra nga ka mutebava madia ku bébibé na  
patinanenga. luva ka tkitha dra ku marudrenge ka duru ma ungulu dia ku  
tébiva nedra na bicingi. ina parevalela si thabthabre ka iduru unglu. ku  
yienela ka tulunéni sapakilivu na bicingi kibava ka, ina bicingi ka sakura  
macingé sesa na cvélé ukuvale prabu si kibicingi. makasi kné nga ka,  
sikiulanenga, ungunulu na bivi, tumania nga ka tédranga tulunéni, mra miti  
pitikurathi buetta srkikéta ang Dradrekai ka pangulane nga miti dia.

ku patemani na péthéni tibava bicingi ka, palalé la mra dia ku asiri  
buane nga na bicingi singi bothi bathi.

si lapua pcaculuku kene, mara pédra nga ka lapwa ciluka dia ku  
bicingi, tépuru, ipsakura pitidunga. aki na muguru gurudra ka lapwa bulu  
dukura dro dra pitiru kuci. si lara pwa bulu savra poulongo, lara na atuku  
tukangenga na aregingi pwa bulu perese, sukénga sareké lrimé dra iké nono

drordrarse, lara pwa bulu na matilike aclé siekete na amédra nga na  
thilidi ka lapwa bulu cibake, pwa susubu iduru mwa bsibi iya! muyi dra nga  
pitu na viene osibaré made ku skatusu dra. riglu tébiva nedra na bicingi ka  
mketinga miya. makasi ku midra ivakta nga ka idurula mra ungulula, amwa  
nganga miya tlalé si marudrenge mingulu ku tébiva ne na matusu si lagarngé  
ku tébivane dra na bicingi. sukétanga amani kini akangkanata ka Drukai ku  
maragi nga si lakcingé sapikiluvu dia.

111 年全國語文競賽原住民族語朗讀 【茂林魯凱語】 國小學生組 編號 4 號

傳統美食

小米酒在魯凱傳統社會裡，非常重要，可以說是聖品。因為只有在豐年祭或特殊意義的日子，頭目才會下令婦女製作，而且只有年長的長輩才能，年輕人是一概不准喝，也沒有資格喝。過去小米酒之所以在我們社會占那麼重要的地位，主要原因於小米昂貴，種植不易，一年只收割一次。再看看現代的社會，不管男女老少都喝酒，不但無意義而且傷害自己的身體，完全扭曲了族人的精神。

先把椿好的黃色小米洗乾淨，在這之前要先把蒸籠溫熱，然後把洗好的小米放到蒸籠去蒸，大約半熟後才到入搗臼去搗成黏黏的。再盛到大鍋子和高粱和在一起，用手去揉捏，在揉捏之際要加點冷水，一直揉到像粥一樣稀，才裝入酒甕裡，最後才封起來，大約一週後就有香味可聞到，表示小米酒已經好了。但是，不是好了就可以喝呢！還要請大頭目及有聲望的長輩一起來品嚐這盅又香又濃的小米酒。